

## NITROGENADO DE CERVEZA

El nitrogenado de cerveza se usa generalmente en Cervezas Negras, popularizada por la famosa cerveza Irlandesa Guinness, el nitrogenado crea un efecto muy atractivo cuando se sirve ,ya que en forma de remolino queda primero color café con leche y poco a poco va desapareciendo quedando la cerveza negra y un copo de espuma superior.

Para Nitrogenar la Cerveza se pueden usar dos métodos:

1.- Usando un tubo que contenga mezcla de Gas carbónico 30% y 70% Nitrógeno

En ese caso se procede de la misma forma explicada en el manual de carbonatación , pudiéndose elevar , recomendado la presión de carbonatado-nitrogenado hasta 5 kg.

2.- Usando dos tubos separados, uno con Gas Carbónico y otro con Nitrógeno

En este caso se hace un procedimiento en dos etapas

- A) Primero Carbonatamos con CO<sub>2</sub> , pero solo a 1/3 de lo que hacemos cuando carbonatamos 100% con Gas Carbónico, ya sea limitando la presión a 1/3 o el tiempo de agitado.
- B) Segundo aplicamos el Nitrógeno y vamos a completar los otros 2/3 , o incluso como en el paso 1, recomendamos aplicar más alta presión de Nitrógeno, hasta 5 kg.

EL NITROGENO A DIFERENCIA DE CO<sub>2</sub>, NO VA A GENERAR UNA ESPUMA INCONTROLABLE, POR EL CONTRARIO AUMENTARA EL EFECTO CASCADA BUSCADO

SI TE QUEDAN DUDAS CONTACTANOS POR WHATSAPP